

Wątróbka drobiowa duszona z papryką i curry

Autor: **Pyszotka**Przepisów: **25** Ocena: **280**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Wątróbka drobiowa 700 g
- Papryka czerwona duża 1 szt
- Papryka żółta duża 1 szt
- Cebula 2 szt
- Czosnek 2 ząbki
- Papryka czerwona słodka w proszku - według uznania
- Curry 1 łyżeczka
- Pieprz czarny
- Sól
- Przyprawa w płynie
- Olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę umyć , oczyścić z błon .
Cebulę obrać ,pokroić w piórka .
Paprykę umyć ,usunąć gniazda nasienne ,pokroić w paseczki .
- 2 Na całą powierzchnię patelni lub rondelka nalewamy olej .
Rozgrzewamy olej ,podsmażamy wątróbkę ,dodajemy pokrojoną cebulę i przepuszczony przez praskę czosnek ,dusimy pod przykryciem ok 5 min
Następnie dodajemy pokrojone papryki i przyprawy .
Wszystko dusimy do miękkości wątróbki i warzyw pod przykryciem .
Potrawa gotowa . Smacznego :) .

Twoje notatki do przepisu: